

# お肉はしっかり焼いて 食べましょう!

## ご注意ください! お肉の生食・加熱不足による食中毒

お肉は鮮度が良くても、もともと食中毒を引き起こす細菌やウイルスを持っていることがあります。食中毒を起こさないように、しっかり予防しましょう。

## 食肉等による食中毒の予防法

### しっかり加熱しましょう～生焼けには注意～

食中毒を引き起こす細菌やウイルスは熱に弱いため、十分に熱を加えれば死滅します。ただし、表面が焼けていても中がまだ生のこと(生焼け状態)があるので、注意しましょう。

特にレバーや成形肉、スジ切り等の処理をした肉は中心部まで加熱しましょう。

## 調理器具を使い分けましょう

焼き肉やバーベキューなどでは、生の肉を扱ったはしに、細菌がつく場合があります。せっかく肉を加熱しても、生の肉を扱ったはしで食べてしまったために、食中毒が発生した事例があります。

食べるはしとは別に、肉などを焼くはしやトングを用意しましょう。

(健康福祉部生活衛生課)



# 環境にやさしい交通行動 「エコモビリティライフ」を 実践しましょう!



愛知県では、クルマと電車、バス、自転車、徒歩などをかしこく使いわけるライフスタイルを「エコモビリティライフ」(「エコモビ」)と名付けて、その普及・定着に取り組んでいます。

クルマは非常に便利ですが、過度な依存は、地球温暖化や交通事故、渋滞、中心市街地の空洞化などの問題につながります。「エコモビ」は、こうした問題の解決や、皆さんの健康づくりにも役立ちます。

「エコモビの日」(毎月第1水曜日)をきっかけに、近い所へのお出かけは、徒歩や自転車で行く、都心部へのお出かけは、最寄りの駅までクルマで行き、電車に乗り換えるパーク&ライドを行うなど、できることから始めてみてはいかがでしょうか。

## 知って得するエコモビ実践ガイド

<http://www.pref.aichi.jp/kotsu/ecomobi/>

(地域振興部交通対策課)



消費者被害を未然に防ぐ対処法などを楽しく学べる教材をインターネットに掲載しています。  
<http://www.pref.aichi.jp/kenmin/shohiseikatsu/taiken/>